

ОВОЩЕРЕЗКА ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ГАММА-5А»

Стабильная и продолжительная работа овощерезки ГАММА-5А обеспечивает непрерывное производство Вашего предприятия на всех этапах приготовления блюд

Телефон/факс: (8332) 24-98-53, 23-74-47
e-mail: zykmg@lepse.kirov.ru
marketing@lepse.kirov.ru
Сайт: lepse.com



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДО 400 КГ/Ч



Измельчитель овощей «Гамма-5А» предназначен для нарезки, шинковки и измельчения сырых, варёных овощей и фруктов, а также для измельчения сыров твёрдых сортов

СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Промышленная овощерезка (измельчитель овощей) ЛЕПСЕ «Гамма-5А» используются на предприятиях общественного питания (столовых, кафе, ресторанах), на предприятиях, занятых переработкой сельскохозяйственной продукции для консервирования, сушки, при производстве крахмала.

- ✓ Большой выбор ножей, тёрок и решёток
- ✓ Измельчение сырых и варёных овощей и фруктов
- ✓ Различная геометрическая форма и размеры (ломтики, пластинки, кубики, брусочки, соломка. (8 видов нарезки)
- ✓ Вертикальная конструкция, не требует больших площадей для размещения машины
- ✓ Наличие блокировочного устройства исключает возможность включения измельчителя во время смены насадок
- ✓ Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, разрешённых к применению
- ✓ Возможность приготовления мясного и рыбного фарша при использовании приставки-мясорубки «Гамма-5М»

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	380 В
Частота	50 Гц
Мощность	615 Вт
Габариты	1550 x 290 x 550 мм
Масса	35 кг
Габариты в упаковке	800 x 520 x 480 мм
Масса в упаковке	65 кг
Количество насадок	8 шт.

Производительность в зависимости от комбинации ножей, решётки и вида перерабатываемого продукта 60 - 400 кг/ч
Частота вращения рабочего вала машины 600 об/мин
Номинальный режим работы S3 (60 мин. работы, 30 мин. перерыв)